









## Per cominciare

	<b>Sformato di zucca con fonduta di formaggio delle nostre valli</b>	18.50
1a, 3a, 9a	Kürbis-Küchlein mit Tessiner Käsefondue	
3a	<b>Carpaccio di cervo con rucola, grana e champignons</b>	19.50
	Hirsch-Carpaccio mit Rucola, Grana und Champignons	
	<b>Panna cotta di caprino e farina bona con miele, noci e formentino</b>	17.50
8a, 7a	Ziegenfrischkäse und „Farina Bonamehl“-Panna Cotta mit Honig, Walnüssen und Feldsalat	
	<b>Variazione di polenta con porcini trifolati</b>	19.00
7a, 9a, 12a	Polenta-Variation mit sautierten Steinpilzen	







## Insalate

	<b>Insalata dei "Balabiott"</b>	19.50
	con quinoa, zucca, ceci, champignons, radicchio, cavolfiore in tempura e spinacini freschi	
	«Balabiott»- Salatteller	
	mit Quinoa, Kürbis, Kichererbsen, Champignons, Radicchio, Blumenkohl-Tempura und spinatsalat	
	<b>Insalata ricca con formaggino fresco di capra</b>	19.50
7a	Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse	
1a, 3a	<b>Insalata ricca con filettini di pollo croccante</b>	19.50
	Grosser Salatteller mit knusprigen Hähnchenstreifen	
	<b>Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca</b>	9.00
	Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	
	<b>Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca</b>	11.00
	Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	


## Zuppe

	<b>Minestrone</b>	11.00
9a	Hausgemachte Gemüsesuppe	
	<b>Crema di ceci e castagne con crostone all'aglio orsino</b>	12.00
1a, 9a	Kichererbsen und Kastanien-Suppe mit Bärlauch-Croûton	


## Primi piatti

	<b>Risotto Dimitri allo zafferano</b> coulis di mirtilli, pesto di sedano e riso venere soffiato	21.00
3a, 9a, 7a, 12a	Dimitris Safranrisotto mit Blaubeer-Coulis, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis	
	<b>Risotto al merlot con spuma al parmigiano</b>	19.00
3a, 9a, 7a, 12a	Tessiner Merlot - Risotto mit Parmesanschaum	
3a, 9a, 7a, 12a	<b>Risotto al persico mantecato al timo limone</b>	23.00
	Zitronenthymian-Risotto mit Barsch	
	<b>Tagliatelle ai funghi porcini</b>	21.00
1a, 3a, 9a, 7a, 12a	Tagliatelle mit Steinpilzen	
	<b>Gnocchi di castagne profumati al tartufo su fonduta di formaggio d'alpe</b>	22.00
1a, 7a, 9a	Kastaniengnocchi parfümiert mit Trüffel auf Alpkäsefondue	
	<b>Trofie alla zucca e salvia su crema di broccoli</b>	18.00
1a, 9a	„Trofie“ mit Kürbis und Salbei auf Brokkolicreme	
	<b>Bauletti alla ricotta di pecora e pistacchi con salsa al limone</b>	22.00
1a, 3a, 8a, 9a	Schafsricotta und Pistazien-Ravioli mit Zitronensauce	
	<b>Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto</b>	14.00
	Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion, auch als Vorspeise zu servieren	

## Piatti principali

	<b>Arrosto di tofu e verdure fatto in casa con porcini trifolati e contorni di stagione</b>	32.00
6a, 9a, 12a	Hausgemachter Tofu-Gemüse Braten mit Steinpilzsauce und saisonalen Beilagen	
4a, 7a	<b>Fritto misto con riso selvatico e verdura di stagione</b>	34.00
	«Fritto misto» mit Wildreis und Gemüse	
7a, 9a, 12a	<b>Saltimbocca di pollo con risotto allo zafferano</b>	29.00
	Poulet-Saltimbocca mit Safranrisotto	
1a, 3a, 9a, 12a	<b>Brasato di manzo profumato al ginepro con tagliatelle e verdure</b>	35.00
	Rinderschmorbraten mit Wacholderbeeren verfeinert, Nudeln und Gemüse	
9a, 12a	<b>Medaglioni di filetto di cinghiale con polenta e contorni di stagione</b>	34.00
	Wildschweinfilet-Medaillons mit Polenta und saisonalen Beilagen	
1a, 3a, 7a, 9a, 12a,	<b>Entrecôte di cervo con salsa al cognac, spätzli e contorni di stagione</b>	35.00
	Hirsch-Entrecôte mit Cognacsauce, Spätzli und saisonalen Beilagen	
1a, 3a, 7a, 9a, 12a	<b>SU PRENOTAZIONE, MIN. 2 PERSONE ° AUF RESERVIERUNG, MIN. 2 PERSONEN</b> <b>Sella di capriolo con salsa al whisky, spätzli e contorni di stagione</b>	51.00
	Rehrücken an Whisky-Sauce, Spätzli und saisonalen Beilagen	p.p.

## Per i nostri piccoli ospiti

	<b>Pasta al pomodoro</b>	12.00
1a, 3a, 9a	Pasta mit Tomatensauce	
1a, 3a	<b>Nuggets di pollo fatti in casa e patate fritte</b>	18.00
	Hausgemachte „Chicken Nuggets“ mit Pommes Frites	

## Dessert

3a, 7a, 8a	<b>Torta al cioccolato della casa con gelato</b>	11.00
	„Schokoladenkuchen Monte Verità“ mit Eis	
1a, 3a, 7a, 8a, 12a	<b>„Trilogia alle castagne“</b>	14.00
	„Kastanien-Trilogie Dessert“	
8a, 3a, 7a, 12a	<b>Semifreddo al croccante e nocino con la sua salsa</b>	12.00
	Knuspriges Parfait mit „Nocino“	
1a, 3a, 7a	<b>Crostata ai fichi e alla ricotta</b>	11.00
	Feigen-Ricotta Tarte	